



411423S-2022



许昌华垦食品有限公司企业标准

Q/XCHK 0002S-2022

复配小麦粉制品

2022-05-28 发布

2022-05-28 实施

许昌华垦食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌华垦食品有限公司起草。

本标准主要起草人：陈俊伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/XCHK 0002S-2020(备案号:416283S-2020)。

H N

Q B

复配小麦粉制品

1 范围

本标准规定了复配小麦粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入谷朊粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、山药粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉中的一种或几种）一种或几种，加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、加热挤压成型、切丝或不切丝、冷却、包装而成的非即食的复配小麦粉制品。

根据性状不同分为不同产品：面皮（片）、面藕。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 绿豆粉、山药粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	淡黄色	取本品 100g，置于白色盘中，室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

水分, g/100g	≤	15.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入谷朊粉、黑麦粉、荞麦粉、绿豆粉、山药粉、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉中的一种或几种）一种或几种，加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、加热挤压成型、切丝或不切丝、冷却、包装而成的非即食的复配小麦粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

许昌华垦食品有限公司

Q B